

**ÇANAKKALE GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ**  
**TARAFINDAN YÜRÜTÜLEN PROJELER**

**Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projeleri**

**a. Devam Eden Projeler**

1. Farklı Gıdalardaki Monosodyum Glutamat Düzeylerinin Geliştirilecek HPLC Yöntemiyle Belirlenmesi (Arıkan KOCABAŞ, Ruşen AKTAŞ, Utkucan PARLAKÇI)
2. Su Ürünlerinde HPLC/ICP-MS Kullanılarak Toplam Arsenik ve Arsenik Türlerinin Belirlenmesi (Arıkan KOCABAŞ, Mustafa KÖSEOĞLU, Özen KOBAK, Yunus ÇOĞAL)

**b. Tamamlanmış Projeler**

1. Hamsi Balığı (*Engraulis encrasicolus*) İşleme Artıklarından Elde Edilen Protein Hidrolizatlarının Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi (Sinan KOÇ, Zeynep BERÇİN) – 2015
2. Teneke Ambalajlarda Muhafaza Edilen Farklı Gıdalarda Bisfenol A (BPA), Bisfenol A Diglisidil Eter (BADGE) ve Türevlerinin Belirlenmesi (Orhan TURAN, Ali ÇUKURLU) – 2015
3. Farklı Tiplerde Ambalajlamanın Çanakkale Yöresinde Üretilen Peynir Helvasının Raf Ömrüne Etkisinin Araştırılması (Hakan ERKAYACAN, Orhan TURAN, Ali ÇUKURLU, Özgür ALKAYA) – 2014
4. Farklı Ambalajlama Yöntemleri İle Soğukta Muhafaza Edilen Midye Dolmada Depolama Süresince Meydana Gelen Değişimlerinin Araştırılması (Sinan KOÇ, H.Basri ORMANCI, Volkan IŞIK, A.Zeynep ÜNAL) – 2014
5. Farklı Isıl İşlemlerin ve Depolama Sürelerinin Ezine Peynirinde Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Etkilerinin Araştırılması (Mehmet DİLER, Erhan AKBAĞ, Volkan IŞIK, Hakan ERKAYACAN, Emine AVŞAR) - 2011
6. Soğukta Muhafaza Edilen Sardalya Balığında Biyojen Aminlerin Bozulma Ölçüsü Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması (Sinan KOÇ) - 2005
7. Kutu Konserveye İşlenen Ton Balığı Yellow Fin Tunanın (*Thunnus albacores*, L.1758) Yapısında ve Bileşiminde Oluşabilecek Bazı Kimyasal ve mikrobiyolojik Değişimlerin Araştırılması (Altan ŞENTÜRK, Taçnur BAYGAR, Nalan GÖKOĞLU, Muammer KAPLAN, İsmail ŞENTÜRK) - 2000
8. Bazı Nar Çeşitlerinin Dondurularak Değerlendirilmesi Üzerinde Araştırmalar (Doç. Dr. Arsan BİLİŞLİ, İbrahim ÇEVİK) – 1997
9. Bazı Erik Çeşitlerinin Kurutmaya Elverişliliği Üzerinde Araştırmalar (Doç. Dr. Arsan BİLİŞLİ, İbrahim ÇEVİK) – 1997
10. Çanakkale Yöresinde Bazı Dondurulmuş Sebzelerin Mikrobiyolojik Özelliklerine Uygulanan Teknolojik İşlem Basamaklarının Etkisinin Araştırılması (Altan ŞENTÜRK) – 1997
11. Kanyak Üretiminde Kaliteye Etkili Olan Faktörlerin Araştırılması (Doç.Dr. Selma GÜVEN) – 1997
12. Bazı Meyvelerden Çeşitli Tipte Şarap Üretimi Üzerine Araştırmalar (Dr. Selma GÜVEN) – 1994
13. Bazı Değerlendirilmiş Kabuklu ve Su Ürünlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkili Olan Faktörlerin Araştırılması (Altan ŞENTÜRK, İsmail ŞENTÜRK) – 1994
14. Bazı Patates Çeşitlerinin Derin Dondurmaya Elverişliliği Üzerine Araştırmalar(Doç.Dr. Arsan BİLİŞLİ, İbrahim ÇEVİK, Altan ŞENTÜRK) – 1994

15. Bazı Kurutulmuş Sebzelerin Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkili Olan Faktörlerin Araştırılması (Altan ŞENTÜRK) – 1994
16. Çanakkale Yöresinde Üretilen Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Ve Dayanma Sürelerinin Tespiti Üzerinde Araştırmalar (Halise İDİKUT) – 1992
17. Kaşar Peynirlerinde Bazı Kalite Özelliklerinin Saptanması (Halise İDİKUT, Ufuk GÜVENTÜRK, Nurgül BÜYÜKKILIÇ, Güzide KARATAŞ) – 1991
18. Bazı Meyvelerden (Vişne, Erik ve Çilek) Çeşitli Tipte Şarap Üretimi Üzerinde Araştırmalar (Dr. Selma GÜVEN) – 1991
19. Bazı Ayva Çeşitlerinin Değişik Ürünlere İşlenmesi Üzerine Araştırmalar. (Dr. Selma GÜVEN) – 1989
20. Marmara Bölgesinde Üretilen Unlarda Küf Florası, Aflatoksin Aranması ve Düzeyinin Saptanması (Altan ŞENTÜRK) – 1989
21. Bazı Deniz Ürünlerinde Meydana Gelen Bozulmaların Kimyasal Olarak İncelenmesi Üzerine Araştırmalar (Gençay ERÜSTÜN) – 1989
22. Çanakkale İlinde Bazı Mandıralarda Üretilen Farklı Sıcaklık Derecelerinde Olgunlaştırılan Beyaz Peynirlerin Özellikleri Üzerine Araştırmalar (Halise İDİKUT) – 1989
23. Bazı Sebze Çeşitlerinin Derin Dondurularak Elverişliliği Üzerine Araştırmalar (İbrahim ÇEVİK) – 1989
24. Bazı Üzümsü Meyve Çeşitlerinin Teknolojik Özellikleri Üzerine Araştırmalar (Metin ERHAN, İbrahim ÇEVİK) – 1989
25. Karideslerin Kutu Konservesi ve Dondurularak Muhafazası Üzerinde Araştırmalar (Gençay ERÜSTÜN, Altan ŞENTÜRK) – 1987
26. Yeşil ve Kırmızı Olgunluktaki Biberlerin Soğukta ve Donmuş Muhafazası Üzerinde Araştırmalar (Metin ERHAN) – 1986
27. Sofralık Dışı Elmanın Bazı Değerlendirme Şekilleri Üzerinde Araştırmalar (Dr. Selma GÜVEN) – 1986
28. Midye Etinin Kutu Konservesi ve Dondurularak Muhafazası Üzerine Araştırmalar (Gençay ERÜSTÜN, Altan ŞENTÜRK) – 1986
29. Biber salçasında Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmaların Termal Ölüm Müddetlerine, Biberdeki Acılık Maddesinin Etkisi Üzerinde Araştırmalar (Altan ŞENTÜRK) – 1986
30. Çanakkale İlinde Mandıralarda Uygulanan Üretim Teknolojisi, İşledikleri Süt ve Ürünlerinin Kalite Özellikleri Üzerinde Araştırmalar (Suhulet SARI, Halise İDİKUT, Altan ŞENTÜRK) - 1986
31. Bozcaada Şaraplarının ve Şarap işletmelerinin Bugünkü Durumları İle Geliştirilmeleri Üzerinde Araştırmalar (Dr. Selma GÜVEN, Asiye KIRGÖZ) – 1986
32. Değerlendirilemeyen Balıkların ve Balık İşleme Artıklarının Silaj Yolu İle Hayvan Yemi Olarak Kullanma İmkânları Üzerinde Araştırmalar (Gençay ERÜSTÜN) – 1986
33. Sardalye Balığının Soğukta Dondurularak Muhafazasından Sonra Elde Edilen Kutu Konservelerinin Kalite Nitelikleri Üzerinde Araştırmalar (Gençay ERÜSTÜN) – 1986
34. Çanakkale İlinde Balık İşleyen Fabrikalarda Sardalye Konserve Yapımında Uygulanan Teknoloji ve Ürünün Kalite Değerlerinin Saptanması Üzerinde Araştırmalar (Gençay ERÜSTÜN) – 1986
35. Bazı Kurutulmuş Sebzelerin Kalite Değerleri Üzerinde Araştırmalar (Metin ERHAN, Altan ŞENTÜRK) – 1984
36. Bazı Çilek Çeşitlerinin teknolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar (Metin ERHAN) – 1984

37. Trakya ve Marmara Bölgesinde Üretilen Bazı Şarapların Şaraptaşı Stabiliteleri Üzerinde Araştırmalar (Dr. Selma GÜVEN) – 1984
38. Türkiye’de Şaraplık Olarak Yetiştiriciliği Yapılan Yerli ve Yabancı Üzüm Çeşitlerinin Buldukları Ekolojilerinde Şaraplık Değerleri Üzerinde Araştırmalar Uygulama Projesi Çanakkale Bölümü (Dr. Selma GÜVEN) – 1984
39. Çanakkale Yöresinde Yetiştirilen Bezelye ve Yeşil Fasulyenin Dondurularak Değerlendirilmesi Olanaklarıyla Soğuk ve Sıcak Konservasyon Üzerinde Karşılaştırmalı Araştırmalar (Dr. Arsan BİLİŞLİ, Metin ERHAN, Mehmet YELKEN) – 1981
40. Endüstri Tipi Lahana Turşusu (Sauerkraut) Üretimi Üzerinde Araştırmalar (Dr. Selma GÜVEN, Dr. Mehmet BAŞARAN, Gençay ERÜSTÜN) – 1980
41. Sardalye Tuzlama Olgunluk Sürecinde Oluşan Fiziksel ve Kimyasal Değişimler Üzerinde Araştırmalar (Gençay ERÜSTÜN) – 1980
42. Çanakkale Yöresinde Üretilen Karadutun Gıda Teknolojisi Yönünden Değerlendirilmesi Üzerinde Araştırmalar (Dr. Selma GÜVEN, Mehmet BAŞARAN) – 1979
43. Ezine-Bayramiç Ovası En Uygun Ürün Deseni Araştırması (Özcan ERÜSTÜN) – 1978
44. Çanakkale Bölgesinde Üretilen Ayvanın Değerlendirme Şekilleri (Dr. Selma GÜVEN, Gençay ERÜSTÜN, Armağan SUNGUR) - 1978
45. Çanakkale Konserve Fabrikalarında İmal Edilen Bezelye Konservelerinde Görülen Dolgu Suyu Bulanıklığı ve Dip Tortusu Üzerinde Araştırmalar (Gençay ERÜSTÜN, Mehmet YELKEN) - 1978
46. Kalite Etkeni Olarak Polifenollerin Orta Anadolu Beyaz Şaraplarındaki Durumu Üzerinde Araştırmalar (Dr. Selma GÜVEN) - 1978
47. Ehli Tavşan Etinin Değişik Muhafaza ve Sarf İmkânları (Gençay ERÜSTÜN) - 1976

#### **Güney Marmara Kalkınma Ajansı Projeleri**

1. Biyoteknoloji Laboratuvarı Kurulumu (Sinan KOÇ) – 2011/2012
2. Kimyasal Analizlerde Validasyon, Ölçümlerin İzlenebilirliği ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi (Arıkan KOCABAŞ) – 2016/2017